ワインを通してライフスタイルをもっと豊かに…

ステップアップ講座 # Wine Lover ～Bordeaux Class～



ワインを通してライフスタイルをもっと豊かに・・・

winelover講座はワインを通してライフスタイルを豊かにしたい方のための、ラグジュアリーなワイン総合講座です。
ワインの知識を身に付けながら、パーティーや接待で使えるワイン選びができるようになり、wine loverの皆様との交流を交えて一流のレストランでの「最上級のお客様」こと“ソワニエ”を目指します。

wine lover 講座だけのワインとレストランマリアージュ

一流のワインや、今注目の生産者など、本物のワインラヴァーなら知っておきたい特別なワインをセレクト。
更にこちらの講座では“レストランマリアージュ会”をご用意しています。この講座の為にセレクトされたワインに合わせて、一皿一皿お料理をリクエストし特別コースをお楽しみいただきます。ワインの知識だけでなく、ワインとお料理の極上のマリアージュを通し、本当のワインの愉しみ方、レストランマナーや嗜みも身に付けた真のワインラヴァーを目指します。

講師の紹介



梅田統括校長
梅田 悦生
Umeda Yoshio



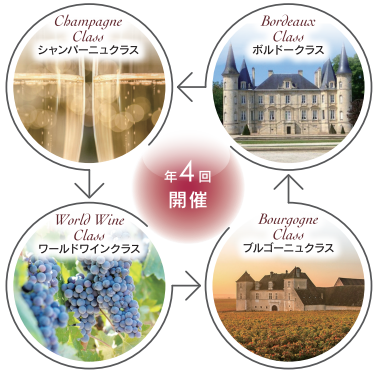
畑統括副校長
畑 久美子
Hata Kumiko



講座主任
レストランセレクション担当
瀬川 あずさ
Segawa Azusa



ワインセレクション担当
田邉 公一
Tanabe Koichi



1月開講はボルドークラス



各回ごとに広がるテーマを通して
楽しみながらワインの知識が身についた!
とご好評の講座です。

1テーマの受講料

全5回 **￥64,900**(税込)
※テキスト2,000円　入会事務手数料 5,400円(2019年10月より5,500円)
1クラス合計　72,300円(税込)

通年でのお申込み

通年でお申込みすると、受講料 **20%OFF!**
通常259,600円−51,920円オフ!　合計 207,680円

お問合わせ： 恵比寿0120-844-055　新宿0120-948-409

レコール・デュ・ヴァン新宿校
〒160-0022　新宿区新宿3-3-2　新宿地下鉄会館6F
丸ノ内線・副都心線・都営新宿線『新宿三丁目駅』C4出口より徒歩0分
JR・小田急線・京王線『新宿駅』より徒歩7分

レコール・デュ・ヴァン恵比寿校
〒150-0011　東京都渋谷区東3-21-14 1F
JR『恵比寿駅』西口より徒歩5分 / JR『渋谷駅』新南口より徒歩8分
日比谷線『恵比寿駅』2番口より徒歩7分 / 東急東横線『代官山駅』より徒歩9分

1月開講はBordeaux Class

美しいシャトーが立ち並ぶ壮大なワイン産地ボルドー。
winelover の誰もが憧れる魅惑の産地です。
五大シャトーや世界最高潮の貴腐ワインといった偉大なる高級ワインはもちろん、
カジュアルで親しみやすいラインまで、幅広いワインの楽しみを提案してくれるボルドー。
長い歴史と最新技術が紡ぐボルドーワインの
「過去」「現在」そして「未来」を旅してみましょう。

Curriculum カリキュラム

第1回	第2回	第3回	第4回	第5回
伝統と革新 ボルドーワインの世界へ	ボルドー 右岸vs左岸	日常生活を彩る、バリューボルドーの魅力	世界を席巻するボルドーブレンド	レストランマリアージュ
テイスティングテーマ 代表的なボルドーワインのスタイルを知ろう	テイスティングテーマ 右岸と左岸を徹底比較! それぞれの個性を掴もう	テイスティングテーマ 日常生活に寄り添う、多彩なボルドーワインを楽しもう	テイスティングテーマ ボルドーと世界のカベルネ・ソーヴィニヨン	～テイスティングテーマ～ ボルドーワインと料理との魅惑のマリアージュを体験しよう
世界最高峰のワインを生み出すボルドー地方。wineloverの誰もが憧れる魅惑の産地です。この回では、ボルドーの銘醸地や旬なスポットを旅するように巡りながら、ボルドーの歴史や、ワインの特徴、そしてその多様性を学び、世界経済をも動かす銘酒の底知れぬ魅力に迫ってみましょう。いま訪れるべき、ボルドーの観光名所もご紹介します。	ひとことにボルドーワインといっても、左岸と右岸では、ワインのスタイルはじめ、生産規模や「格付け」の在り方まで大きく異なってきます。この回では、それぞれの地区の代表的なワインを比較しながら、その魅力と個性を探ってみましょう。著名シャトーを有する企業や財閥についてもマスターします。	重厚感ある高級赤ワインで知られるボルドーですが、白ワインやロゼワイン、更にはスパークリングワインのバリエーションも実に多彩。赤ワインも、日常生活に寄り添うカジュアルかつハイクオリティーなラインが注目されています。この回では日々のライフスタイルに気軽に取り入れられる、親しみやすいボルドーワインをご紹介します。	確固たる歴史と伝統を誇り、世界経済をも大きく動かしているボルドーワイン。この回では、世界に進出し、様々な造り手とのコラボレーションで注目のワインを生み出している造り手をご紹介します。またボルドースタイルを目指して成功を収めた世界のワインにも目を向けてみましょう。	winelover講座の一番の魅力といえば、いま最も「旬」な、講師セレクトの厳選ワインを、レストランにてお楽しみいただける「レストランマリアージュ」。非日常空間の中で、ワインを通じて出会ったかけがえのない仲間と共に、魅惑のボルドーワインとスペシャルなお料理とのマリアージュをお楽しみください。







■レストランマリアージュ会場:THE BURN(ザ バーン)
『THE BURN』は、日本では珍しい"火の味"のする料理を提案する、新しいスタイルのグリルレストラン。
エグゼクティブ・シェフの米澤文雄氏は、NYの三ツ星レストラン「Jean-Georges」でスー・シェフを務め、日本出店の際には料理長に抜擢。
2018年に独自のコンセプトの同店を立ち上げ、更なる注目を集めています。抜群のセンスと技術力を活かし、繊細なフレンチから豪快な炭焼きまで、
多彩な料理を提供する、米澤シェフ。シェフとのコラボレーションによって生まれる、今までにない"ボルドーワイン"のマリアージュの世界をお楽しみください。

Schedule スケジュール

曜日	開催校	時間	講師	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回
土曜	恵比寿校	13:00-15:00	田邉講師	1/11	1/25	2/8	2/22	3/7 18:00-20:00
木曜	新宿校	19:00-21:00	瀬川講師	1/16	1/30	2/13	2/27	3/12
土曜	新宿校	16:00-18:00	田邉講師	1/18	2/1	2/22	2/29	3/14 18:00-20:00
火曜	GINZASIX校	19:00-21:00	梅田統括校長	1/21	2/4	2/18	3/3	3/10
水曜	GINZASIX校	19:00-21:00	畑統括副校長	1/22	2/5	2/19	3/4	3/11
木曜	GINZASIX校	15:00-17:00	畑統括副校長	1/23	2/6	2/20	3/5	3/12 19:00-21:00

※一番都合の良いクラス(曜日)を選択して頂き、御都合の悪い時は同一カリキュラム内の振替は可能です。　※カリキュラム内容は多少変更する場合がございます。